



 Add to Collection

Bò Bún

★★★★★

Recette vietnamienne à base de vermicelles de riz au boeuf et nems

Type de plat Plat principal
Cuisine Vietnamiennne

Temps de préparation 15 minutes

Temps de cuisson 10 minutes

Temps total 25 minutes

Portions 4 personnes

Ingrédients

- 350 g vermicelles de riz
- 8 nems
- 120 g pousses de haricots mungo fraîches
- 3 sucrine
- 6 tiges menthe fraîche
- 2 tiges coriandre
- 1 tige shiso
- 4 poignées cacahuètes grillées et salées
- nuoc-mâm (sauce de poisson)

Pour les pickles de légumes:

- 3 carotte
- 1 concombre
- 1 c. à soupe sucre semoule
- 1 pincée sel
- 3 c. à soupe vinaigre de riz

Pour le bœuf:

- 500 g bœuf (j'ai pris du filet)
- 1 oignon jaune
- 1 gousse ail
- 2 c. à café sucre semoule
- 2 c. à café nuoc-mâm (sauce de poisson)
- 2 c. à café sauce soja
- huile de sésame

Instructions

Les légumes

1. Lavez le concombre et les carottes puis détaillez-les en bâtonnets. Mélangez le sucre, le sel et le vinaigre de riz puis versez sur les légumes. Mélangez bien et laissez mariner au frais environ 30 minutes.

La viande

1. Coupez la viande en fines lamelles et déposez-la dans un plat. Ajoutez l'oignon ciselé, l'ail dégermé et pressé, le sucre, le nuoc-mâm et la sauce soja. Mélangez bien puis laissez mariner au frais pendant

30 minutes.

2. Faites chauffer un filet d'huile de sésame dans une poêle anti-adhésive puis ajoutez le bœuf et sa marinade. Faites sauter à feu vif, jusqu'à ce que la viande soit cuite à point.

Préparation du Bò Bún

1. Emincez la salade et les herbes. Faites cuire les vermicelles de riz dans l'eau bouillante selon les instructions du paquet puis rincez à l'eau froide pour stopper la cuisson. Egouttez et réservez. Faites réchauffer les nems.
2. Préparez un grand bol par personne: déposez-y les vermicelles de riz puis répartissez les légumes au vinaigre, la salade, les pousses de soja et les herbes. Ajoutez les nems coupés en tronçons et le bœuf.
3. Parsemez de cacahuètes concassées et arrosez de sauce nuoc-mâm. Servez aussitôt.

www.cuisine-addict.com